

Herbstlicher Zwiebelkuchen mit Dinkel und Kürbis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal leckerer Snack, zum Glas Wein oder Bier

Zutaten

- Für den Dinkel - Kürbisteig:Teig:
- Ca. 300 g Hokkaido - Kürbisfleisch in groben Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, in dünnen Streifen
- 1 Tl Pflanzenöl
- 100 ml Milch
- 450 g Dinkelmehl mit 1 Tütchen Trockenhefe und 1 Priesse Salz gemischt
- den Belag:
- 100 g magerer Speck in dünnen Streifen
- 800 g Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 200 g saure Sahne
- 200 g Schmand
- 6 Stiele Majoran, gezupft, gehackt
- 1 Tl Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Zwiebel - Kürbisteig:

Schritt2

Die Zwiebel mit 300 g von den Kürbiswürfeln in etwas Öl 5 - 6 min anschwitzen.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen und mit der Milch fein pürieren.

Schritt4

Zum Mehl und der Hefe geben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 60 min. aufgehen lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit die saure Sahne mit dem Schmand verrühren, salzen, pfeffern und die Majorann Blättchen dazu geben.

Schritt6

Den Backofen auf höchste Stufe 220 ° C ohne Umluft vor heizen.

Schritt7

Den aufgegangenen Teig noch einmal gut durchwirken und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen.

Schritt8

Das Blech einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig auslegen, den Rand gut andrücken.

Schritt9

Etwa 2/3 der Sahne - Schmand Mischung gleichmäßig darüber verstreichen.

Schritt10

Nunmehr das Gros der Zwiebeln mit dem Speck und etwas gemahlenem Kümmel darüber geben.

Schritt11

Den restlichen Schmand verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Ca. 25 - 30 min. auf der mittleren Schiene backen.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** zum glas wein oder bier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herbstlicher-zwiebelkuchen-mit-dinkel-und-kuerbis/>